Cucina
Installazione e uso

Cooker
Installation and use

**K6G11S/I**

INDESIT

(IT) **Cucina con forno elettrico**
Istruzioni per l'installazione e l'uso 3

(GB) **Cooker with electric oven**
Instructions for installation and use 12

# Avvertenze

**Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:**
- **rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati**
- **richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali**

**1** Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.

**2** Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.

**3** **Questo apparecchio riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra 2 mobili).**

**4** Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

**5** Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

**6** L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

**7** La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

**8** Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.

**9** Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

**10** All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

**11** In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

**12** Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnere l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato, e chiudere il rubinetto del gas.

**13** Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.

**14** Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.

**15** **Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**

**16** L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
- non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza

**17** Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.

**18** In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo, chiudere il rubinetto del gas e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

**19** Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

**20** Sui bruciatori non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.

**21** Alcune parti dell'apparecchio rimangono calde per lungo tempo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.

**22** Non utilizzate liquidi infiammabili (alcool, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.

**23** Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde.

**24** Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "• "/"Ø quando l'apparecchio non è utilizzato.

**25** **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**

**26** **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**

**27** Il coperchio vetro (presente solo su alcuni modelli) può frantumarsi nel caso si surriscaldi, quindi è necessario che tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche risultino spente prima di chiudere il coperchio.

**28** Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchè l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

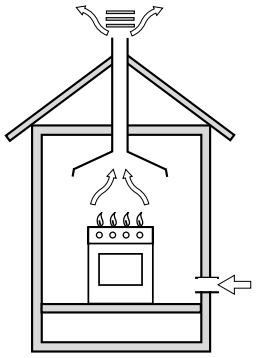
**29** Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

# Istruzioni per l'installazione

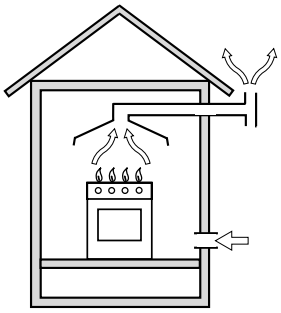
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinchè compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.
**Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con la cucina elettricamente disinserita.**

**Posizionamento**
**Importante:** questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

**a)** Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



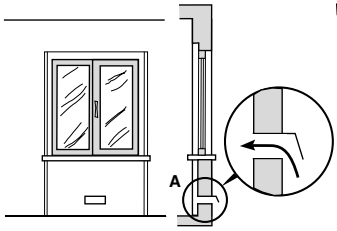
In camino o in canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)



Direttamente all'esterno

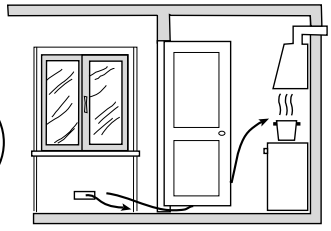
**b)** Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 $m^3/h$ per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 $cm^2$ di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di 200$cm^2$ (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).

Particolare A




Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente
Fig. A

Locale adiacente | Locale da ventilare

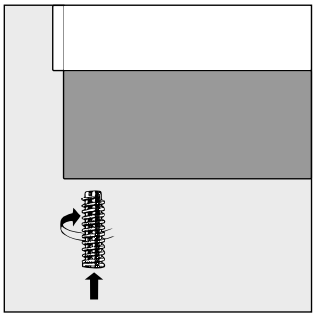


Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento
Fig. B

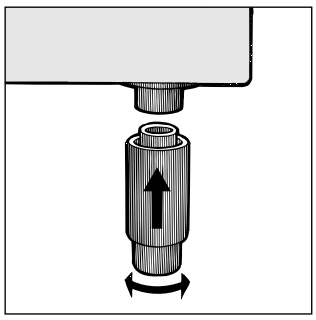
**c)** Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

**d)** I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

**Livellamento** (presente solo su alcuni modelli)
Nella parte inferiore dell'apparecchio si trovano 4 piedini di sostegno regolabili con viti che permettono di migliorare il livellamento dell'apparecchio, se necessario. E' indispensabile che l'apparecchio sia posizionato in modo uniforme.



**Montaggio gambe** (presente solo su alcuni modelli)
Vengono fornite delle gambe da montare ad incastro sotto la base della cucina.



**Installazione della cucina**
E' possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di 50°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

**a)** I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 200 mm. dal bordo del piano stesso.

**b)** Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse e comunque ad una distanza minima di 650 mm.

**c)** Allorchè la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 700 mm (millimetri). I mobili adiacenti alla cappa dovranno mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. come da Fig. C e D.

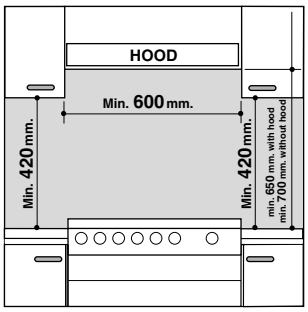



Fig. C

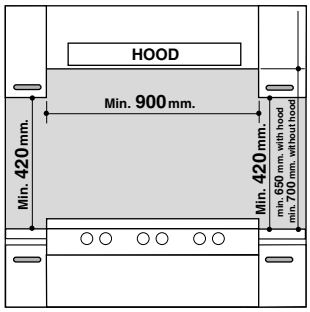



Fig. D

**Collegamento gas**

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può avvenire indifferentemente da destra o da sinistra a seconda dei casi; per cambiare il collegamento è necessario invertire il portagomma con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti.

**Importante:** per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

**Allaccio con tubo flessibile**

Eseguire il collegamento per mezzo di un tubo flessibile per gas rispondente alle caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7140. Il diametro interno del tubo da utilizzare deve essere:

- 8mm per alimentazione con gas liquido;
- 13mm per alimentazione con gas metano.

In particolare, per la messa in opera di tali tubi flessibili, debbono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- Non deve essere in nessun punto del suo percorso a contatto con parti che siano a temperature maggiori di 50°C;
- Abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- Non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione e di torsione, inoltre non deve presentare curve eccessivamente strette o strozzature;
- Non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e con parti mobili o schiacciato;
- Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione;

Assicurarsi che il tubo sia ben calzato alle sue due estremità e fissarlo per mezzo di fascette di serraggio conformi alla UNI-CIG 7141. Qualora una o più di queste condizioni non possa essere rispettata, bisognerà ricorrere ai tubi metallici flessibili, conformi alla norma UNI-CIG 9891. Allorchè la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete gas solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

**Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati**

Eliminare il portagomma già presente sull'apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm.

**Controllo tenuta**

**Importante:** ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

**Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete**

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazone sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

**N.B:** non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

**Adattamento del piano ai diversi tipi di gas**

Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata al coperchio), occorre effettuare le seguenti operazioni:

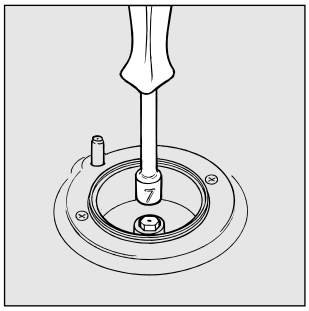
**a)** Sostituire il portagomma già montato con quello contenuto nella confezione "accessori della cucina".

**Attenzione:** il portagomma per gas metano e per gas città è lo stesso. (Il portagomma per gas liquido porta stampigliato il numero 8, quello per gas metano il numero 13). Avvalersi comunque di una guarnizione di tenuta nuova.

**b)** Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;

- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm, e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”).



- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

**c)** Regolazione minimi dei bruciatori del piano:

- portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all’interno o di fianco all’astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare. **N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.
- verificare poi che ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

**d)** Regolazione aria primaria dei bruciatori del piano:

I bruciatori non necessitano di alcuna regolazione dell’aria primaria.

**Attenzione**

Al termine dell’operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

**Nota**

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d’ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2).

## Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

**Tabella 1**

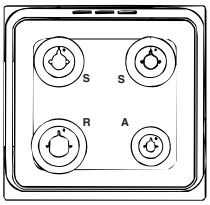
| Bruciatore | Diametro (mm) | Potenza termica kW (p.c.s.*) | | Gas liquido | | | | Gas naturale | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | By-pass 1/100 | Ugello 1/100 | Portata * g/h | | Ugello 1/100 | Portata * l/h |
| | | Nomin. | Ridot. | (mm) | (mm) | *** | ** | (mm) | |
| Rapido (Grande) (R) | 100 | 3,00 | 0,7 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 |
| Semi Rapido (Medio) (S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 |
| Ausiliario (Piccolo) (A) | 55 | 1,00 | 0,4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 |
| Pressioni di alimentazione | Nominale (mbar)<br>Minima (mbar)<br>Massima (mbar) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | |

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/$m^3$




**K6G11S/I**

# Caratteristiche tecniche

**Dimensioni utili del forno:**

larghezza cm. 43,5
profondità cm. 43
altezza cm. 32

**Volume utile del forno:**

litri 60

**Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:**

larghezza cm. 46
profondità cm. 42
altezza cm. 8,5

**ENERGY LABEL**
Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304
Consumo energia dichiarazione Classe convezione Naturale
funzione di riscaldamento: ⎓ Statico

**Tensioni e frequenza di alimentazione:**

vedi targhetta caratteristiche

**Bruciatori:**

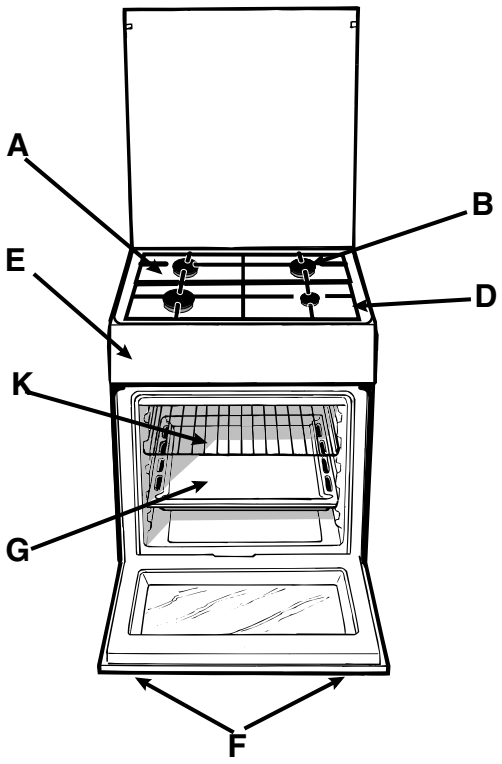
adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella terghetta caratteristiche

CE

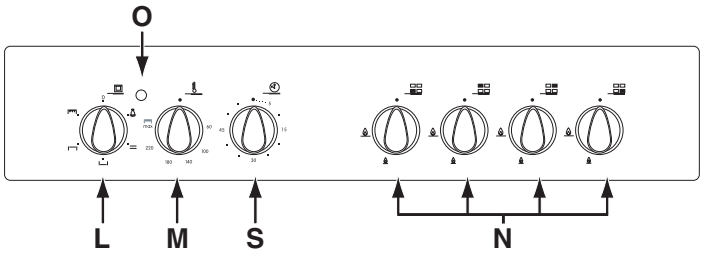
**Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:**

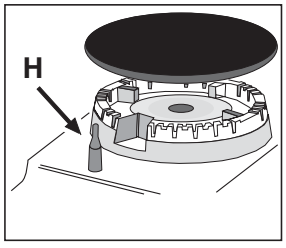
Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni -2009/142/EC del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni -93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC.
1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

# La cucina con forno elettrico



ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.




**A** Piano di contenimento eventuali trabocchi
**B** Bruciatore a gas
**D** Griglia del piano di lavoro
**E** Cruscotto
**F** Piedini o gambe regolabili
**G** Leccarda o piatto di cottura
**H** Dispositivo di sicurezza dei bruciatori del piano
**K** Griglia ripiano del forno
**L** Manopola di selezione
**M** Manopola del termostato
**N** Manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura
**O** Spia termostato
**S** La manopola del contaminuti

La selezione delle varie funzioni presenti nella cucina avviene agendo sui dispositivi ed organi di comando posti sul cruscotto dello stesso.

**Attenzione:** Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

**Le manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura** (N)
In corrispondenza di ciascuna delle manopole è indicata, con un cerchietto pieno • , la posizione del bruciatore a gas da essa comandato. Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** 🔥. Ciascun bruciatore può funzionare al massimo della sua potenza, al minimo, o con potenze intermedie. In relazione a queste diverse prestazioni, sulla manopola, oltre alla posizione di spento, individuata dal simbolo • quando questo è posto in corrispondenza della tacca di riferimento, sono indicate le posizioni di **massimo** 🔥 e di **minimo** 🔥**.** Esse si ottengono facendo ruotare la manopola im senso antiorario dalla posizione di spento. Per spegnere il bruciatore occorre invece ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente di nuovo al simbolo • ).

**Modelli con dispositivo di sicurezza contro fughe di gas per i bruciatori del piano**
Potete identificare questi modelli per la presenza del dispositivo (Vedi dettaglio **H**).
**Importante:** dato che i bruciatori del piano sono dotati di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore,**è necessario mantenere premuta la manopola per circa 3 secondi** in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.

**Attenzione:** Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

**Attenzione:** Utilizzare il primo ripiano dal basso solamente nel caso di cotture con girarrosto (ove presente). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio appositamente inserita nelle guide del forno.

**Forno Statico** ⎓
Posizione manopola termostato "**M**": Tra **60**°C e **Max**.
In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno statico resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno statico utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

**Forno Dolce** ⎓
Posizione manopola termostato "**M**": Tra **60**°C e **Max**.
Si accende l'elemento riscaldante inferiore.
Questa funzione è indicata per la cottura di cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di lievitazione, in quanto viene facilitata dal calore proveniente dal basso.
Viene fatto notare che le temperature più elevate vengono raggiunte in tempi piuttosto lunghi, pertanto in questi casi è consigliabile utilizzare la funzione "Forno Statico".

**Forno "sopra"** ⎓
Posizione manopola termostato "**M**": Tra **60**°C e **Max**.
Si accende l'elemento riscaldante superiore.
Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

**Grill** ⎓
Posizione manopola termostato "**M**": **Max**.
Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale.
La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...
Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

**La luce forno**

Si accende ruotando la manopola "**L**" sul simbolo 💡. Illumina il forno e resta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

**Spia termostato** (O)
Indica la fase di riscaldamento dello stesso, il suo spegnimento segnala il raggiungimento all'interno del forno della temperatura impostata con la manopola. A questo punto l'alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

**La manopola del contaminuti** (S)
Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "**S**" di un giro quasi completo in senso orario ↻; quindi, tornando indietro ↺, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

**Consigli pratici per l'uso dei bruciatori**
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) alfine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.
- utilizzare sempre recipienti con coperchio.

| Bruciatore | ø Diametro recipienti (cm) |
|---|---|
| Rapido (R) | 24 – 26 |
| Semi Rapido (S) | 16 – 20 |
| Ausiliario (A) | 10 – 14 |

**N.B.** Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

# Consigli pratici per la cottura

Nella cottura al forno utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta. Questa va posizionata sulle guide inferiori o superiori a seconda che la cottura necessiti di maggior calore dal basso o dall'alto.

**Preriscaldamento**
Nel caso in cui sia necessario preriscaldare il forno, in linea di massima tutte le volte in cui si cuociono cibi lievitati, è consigliabile utilizzare la funzione "forno statico" che consente di raggiungere la temperatura in breve tempo. Alla fine del preriscaldamento, indicata dallo spegnimento della spia rossa "**O**", selezionate la funzione di cottura più indicata.

**Cottura del pesce e della carne**
Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature da 180 °C a 200 °C.
Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene utilizzare una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente.
In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi.
Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrosti saporiti (in particolare anatra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

**Cottura dei dolci**
Nella cottura dei dolci preriscaldate sempre il forno e, per evitare un abbassamento del dolce, non aprite la porta durante la cottura. In generale:

| **Dolce troppo secco** |
|---|
| La prossima volta impostate una temperatura di10°C superiore e riducete il tempo di cottura. |

| **Dolce si abbassa** |
|---|
| Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C. |

| **Dolce scuro superiormente** |
|---|
| Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura. |

| **Buona cottura esterna, ma interno colloso** |
|---|
| Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura. |

| **Dolce non si stacca dallo stampo** |
|---|
| Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina. |

**Utilizzo del grill**

Utilizzate la funzione **"grill"** posizionando il cibo al centro della griglia (posta al 3° o 4° ripiano partendo dal basso), dato che risulta accesa solamente la parte centrale della resistenza superiore.
Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi.
Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato al massimo. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.
**Importante: effettuare la cottura al grill con porta del forno chiusa**, ciò per ottenere migliori risultati ed un sensibile risparmio di energia (10% circa).
**Pertanto i migliori risultati nell'utilizzo delle funzioni grill si ottengono disponendo la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda in dotazione nel primo ripiano dal basso.**

| Posizione manopola selezione | Cibo da cucinare | Peso (Kg) | Posizione di cottura ripiani dal basso | Tempo di pre-riscaldamento (minuti) | Posizione manopola termostato | Tempo di cottura (minuti) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1 Statico** | Anatra | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Arrosto di vitello o manzo | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Arrosto di maiale | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscotti (di frolla) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Crostate | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 190 | 35-40 |
| | Agnello | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 |
| | Sgombro | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Bignè | 0.3 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Pan di spagna | 0.5 | 3 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Torte salate | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 30-35 |
| **2 Forno Dolce** | Torte lievitate | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 30-40 |
| | Crostate | 1 | 3 | 15 | 180 | 35-40 |
| | Torte di frutta | 1 | 3 | 15 | 180 | 50-60 |
| | Brioches | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| **3 Forno Sopra** | Ritocchi di cottura | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **4 Grill** | Sogliole e seppie | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Spiedini di calamari e gamberi | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Filetto di merluzzo | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Verdure alla griglia | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Bistecca di vitello | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cotolette | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Sgombri | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toast | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |

**NB:** i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

# Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina

**Prima di ogni operazione disinserire elettricamente la cucina.** Per una lunga durata della cucina è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

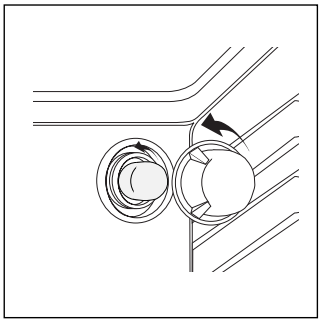
- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- gli spartifiamma vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le incrostazioni;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- nei modelli dotati di coperchio in cristallo la pulizia si effettua con acqua calda evitando l'impiego di panni ruvidi o sostanze abrasive.

**N.B.: evitare di chiudere il coperchio fino a che i bruciatori gas sono ancora caldi. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.**

**Importante:** controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e sostituirlo non appena presenta qualche anomalia; è consigliabile la sostituzione annuale.

**Sostituzione della lampada nel vano forno**

- Togliere l'alimentazione al forno tramite l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampada;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
  - Tensione 230V
  - Potenza 25W
  - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridate alimentazione al forno.



**Manutenzione rubinetti gas**

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

**N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

# Important

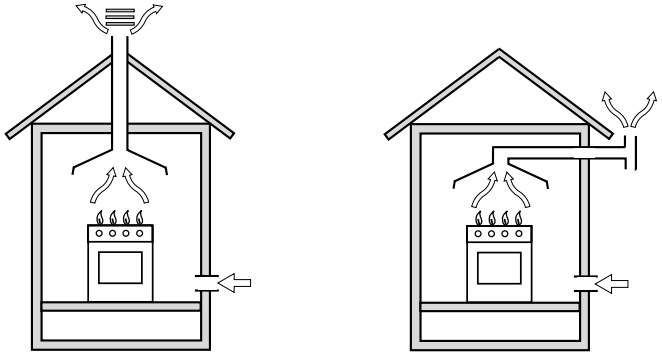
**To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:**
- **call only the Service Centers authorized by the manufacturer**
- **always use original Spare Parts**

1 This appliance is intended for non-professional use within the home.
2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets.**
4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
15 **This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.**
16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
   - Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
   - Do not use the appliance barefooted.
   - Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
   - Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
   - Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
   - Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
18 In the case of problems and/or faulty operation, switch off the appliance, close the gas cock and do not tamper with the appliance. For repairs, contact only authorised after-sales service centres and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
19 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
20 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
21 Some parts of the appliance, in particular the hot plates, remain heated for a long time after use. Make sure not to touch them.
22 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
23 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
24 Make sure the knobs are in the "•"/"¡" position when the appliance is not in use.
25 **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
26 **Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
27 The glass top (only on certain models) can shatter if it is overheated. Therefore, all of the burners or hot plates must be turned off before the top is closed.
28 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
29 The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and serviced correctly in compliance with current standards.
**Important: Remember to unplug the appliance from the mains before making adjustments or doing maintenance.**

**Positioning**
**Important:** This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current National Regulations. The following requirements must be observed:

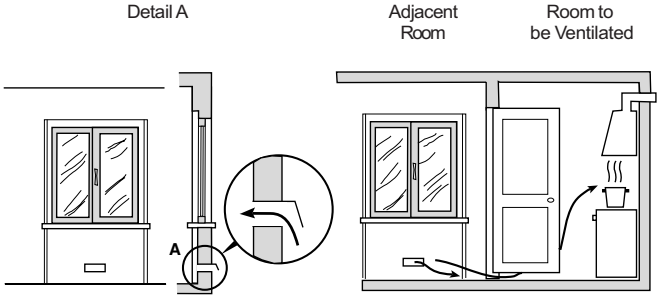
**a)** The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.



Flue or Branched Flue System (only for cooking appliances)

Directly to the Outside

**b)** The room must also have a system to permit proper air circulation, needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 $m^3/h$ per kW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 $cm^2$; the opening must not be able to be accidentally blocked. For those appliances not equipped with a safety device for accidental flame loss, the ventilation apertures must be increased by 100%, with the minimum being 200$cm^2$ (Fig. A). The system can also provide the air needed for combustion by indirect means, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be common rooms or bedrooms. (Fig. B).




Examples of Ventilation Openings Comburent Air

Fig. A



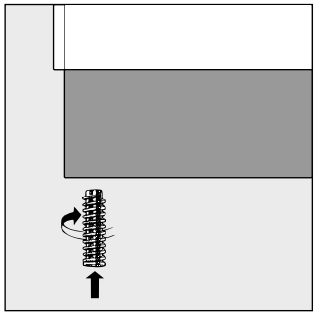

Increased Opening Between Door and Floor

Fig. B

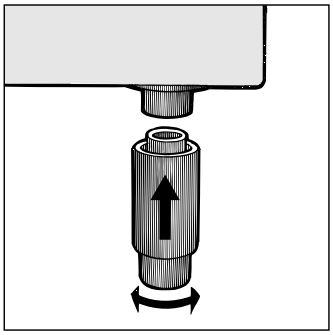
**c)** Intensive and prolonged use of the appliance may result in the need for supplemental air circulation, e.g. opening windows or increasing mechanical venting (if present).

**d)** Liquified petroleum gas is heavier than the air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the case of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc. ) which are able to increase the temperature of the cylinder above 50°C.

**Levelling Your Appliance** (only on certain models)
4 support feet which are adjusted using screws are located in the lower part of the cooker. These level off the oven when necessary. It is essential that the cooker be standing level.



**Mounting the legs** (only on certain models)
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



**Installing the Cooker**
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

**a)** Kitchen cabinets installed next to the cooker that are higher than the top of the hob, must be at least 600 mm from the edge of the hob itself.

**b)** Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hood and, in any case, at a minimum height of 650 mm.

**c)** If the hood is installed below a wall cabinet, the latter must be at least 700 mm (millimetres) above the surface of the hob. Cabinets installed adjacent to the hood must be at least 420 mm above the hob, as shown in Figures C and D.

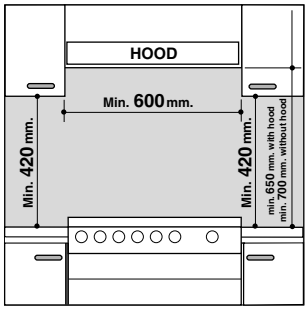



Fig. C

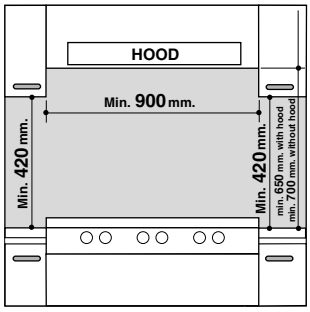



Fig. D

**Making the Gas Connection**

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current National Regulations. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph “Converting to Different Types of Gas." On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with the current National Regulations.

**Important:** Check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 “Burner and Nozzle Characteristics” since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life for your appliance.

**Connection with a Hose**

Make the connection using a gas hose that complies with requirements set forth by the current National Regulations. The inner diameters of the pipe are as follows:

- 8 mm for liquid gas;
- 13 mm for methane.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose must come into contact with parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks;
- The hose should not touch objects with sharp edges, corners or moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition.

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying with current National Regulations. If any of the above recommendations can not be followed, flexible metal pipes should be used. If the cooker is installed in compliance with the requirements for class 2, subclass 1, it is highly recommended that the gas connection be made with a flexible metal pipe in compliance with current safety standards.

**Connecting a Flexible, Jointless, Stainless Steel Pipe to a Threaded Attachment**

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Use only pipes and seals that comply with current National Regulations. The full length of the pipe when installed must not exceed 2000 mm.

**Checking the Seal**

**Important:** Once the installation has been completed, check to make sure that the seals on all the connections are tight, using a soapy solution (never a flame). After the connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not come into contact with moveable parts and that it is not crushed.

**Connecting the Power Supply Cord to the Mains**

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- The limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- The mains are properly earthed in compliance with current safety standards and regulations;
- There is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

**N.B.:** Never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

**Converting the Cooker to Different Types of Gas**

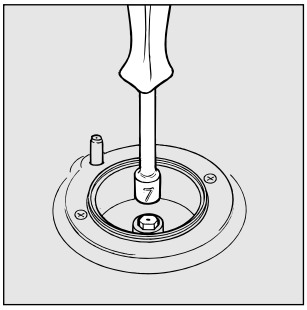
In order to convert the cooker for use with a type of gas different than the one for which it was factory set (indicated on the label attached to the lid), the following steps must be taken:

**a)** Replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of “cooker accessories.”

**Important:** The hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane and city gas is marked 13. In any case, always use a new sealing gasket.

**b)** Replace the burner nozzles on the hob:

- Remove the grids and slide the burners from their housings;
- Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 “Burner and Nozzle Characteristics”).



- Replace all the components by repeating the steps in reverse order.

**c)** Minimum regulation of the hob burners:

- Turn the tap to minimum;
- Remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
  **N.B.:** In the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.
- Check that the flame does not go out when you turn the tap quickly from high to low.

**d)** Regulating the primary air of the burners: The primary air of the burners does not need to be regulated.

**Important**

On completion of this operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

**Note**

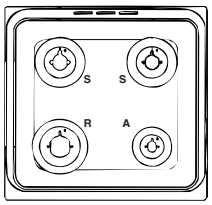
Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, an appropriate pressure regulator must be installed on the inlet pipe (in compliance with current National Regulations relative to "regulators for piped gas").

# Burner and Nozzle Characteristics

**Table 1**

| Burner | Diameter (mm) | Thermal Power kW (p.c.s.*) | | Liquid Gas | | | | Natural Gas | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | By-Pass 1/100 | Nozzle 1/100 | Flow* g/h | | Nozzle 1/100 | Flow* l/h |
| | | Nominal | Reduced | (mm) | (mm) | *** | ** | (mm) | |
| Fast (Large)(R) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 |
| Semi Fast (Medium)(S) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 |
| Auxiliary (Small)(A) | 55 | 1.00 | 0.4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 |
| Supply Pressures | Nominal (mbar)<br>Minimum (mbar)<br>Maximum (mbar) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | |

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/$m^3$




**K6G11S/I**

# Technical Characteristics

**Inner dimensions of the oven:**

Width: 43,5 cm
Depth: 43 cm
Height: 32 cm

**Inner Volume of the Oven:**

litri 60

**Innder dimensions of the plate plate warmer:**

Width: 46 cm
Depth: 42 cm
Height: 8.5 cm

**ENERGY LABEL**
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Declared energy consumption for Natural convection Class
heating mode: ___ Convection

**Voltage and Frequency of Power Supply:**

see data plate

**Burners:**

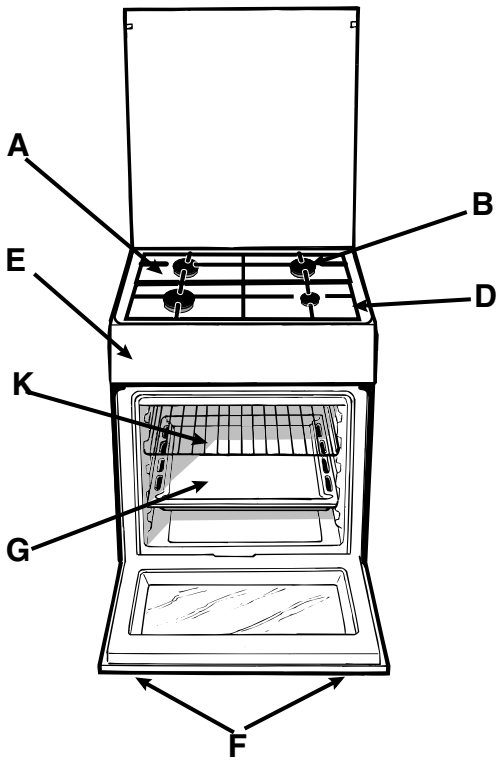
adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate

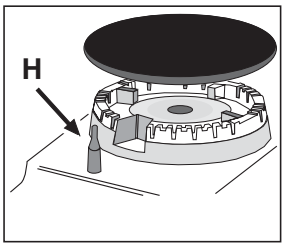
CE

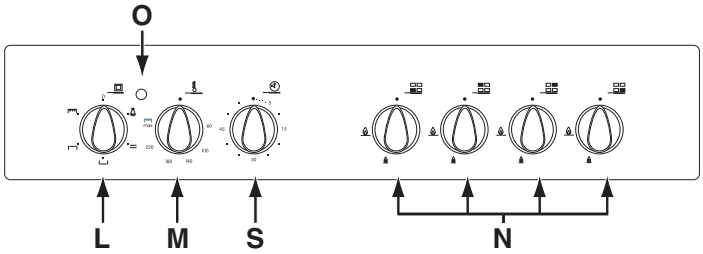
**This appliance conforms with the following European Economic Community directives:**

EC Directives: 2006/95/CE dated 12.12.06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/CE dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - -2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.
1275/2008 (Stand-by/ Off mode) .

# Cooker with electric oven




WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

**A** Tray for Catching Overflows
**B** Gas Burner
**D** Top Grate
**E** Control Panel
**F** Adjustable Feet or Legs
**G** Dripping Pan or Baking Sheet
**H** Safety Device for Hob Burners
**K** Oven Rack
**L** Selector Knob
**M** Thermostat Knob
**N** Control Knobs for Gas Burners on Hob
**O** Thermostat Light
**S** Timer Knob

The various functions featured with the oven are controlled using the knobs and buttons on the control panel.

**Notice:** Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

**Control Knobs for the Gas Burners on the Hob** (N)
The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring: • . To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum** setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off • (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** and **minimum** .
To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the • symbol).

**Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks**
These models can be identified by the presence of the device itself (see detail **H**).
**Important: Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 3 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.**

**Notice:** The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

**Attention:** Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

**Convection Mode**
Position of thermostat knob "**M**": between **60**°C and **Max**.
On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

**Pastry Mode**
Position of thermostat knob "**M**": Between **60**°C and **Max**.
The bottom heating element comes on.
This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise because the heat coming from the bottom helps the leavening process.
Please note that it takes a considerable amount of time for the higher temperatures to be reached, therefore we recommend you use the "Convection Mode" in these cases.

**"Top" Oven**
Position of thermostat knob "**M**": Between **60**°C and **Max**.
The top heating element comes on.
This mode can be used to brown food at the end of cooking.

**Grill**
Position of thermostat knob "**M**": **Max**
The top central heating element comes on.
The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...
Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.

**The oven light**

Set knob "**L**" to the symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

**Thermostat Light** (O)
This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

**Timer Knob** (S)
In order to use the timer, it must be wound by turning the "**S**" knob almost one complete turn in the clockwise direction . Then, turning it back , set the desired time by lining up the number for the minutes with the mark on the control panel.

**Practical Advice on Using the Burners**
To use the burners as efficiently as possible, some basic guidelines should be followed:

- Use cookware that is the right size for each burner (see table) in order to prevent the flame from spreading beyond the bottom of the cookware.

- Only use cookware with flat bottoms.
- As soon as the boiling point is reached, turn the knob to the lowest setting.
- Always use lids with pots and pans.

| Burner | ø Cookware diameter (cm) |
|---|---|
| Fast (R) | 24 - 26 |
| Semi Fast (S) | 16 - 20 |
| Auxiliary (A) | 10 - 14 |

**N.B.:** On models equipped with a reduction grid, the grid should only be used with the auxiliary burner when cookware with a diameter of less than 12 cm is used.

# Practical Cooking Advice

W en cooking in the oven, use only one dripping pan or rack at a time. Select from among the top or bottom rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

**Preheating**
If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), we recommend you use the "convection mode" to reach the desired temperature as quickly as possible. When preheating is over, which is indicated by the red light "**O**" going out, select the required cooking mode.

Coo**king Fish and Meat**
When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.
For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.
In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.
Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Bak**ing Cakes**
When baking cakes, always preheat the oven and do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

| **Pastry dropped** |
|---|
| Use less liquid or lower the temperature by 10°C. |

| **Pastry is too dark on top** |
|---|
| Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time. |

| **Cooked well on the inside but sticky on the outside** |
|---|
| Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time. |

| **The pastry sticks to the pan** |
|---|
| Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour. |

| **I used more than one level and they are not all at the same cooking point** |
|---|
| Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time. |

**Using the Grill**
Use the "Gri**ll" m**ode, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack form the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.
Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and/or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom.
When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.
Imp**ortant: always use the grill with the oven door shut.** This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).
**Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.**

| Selector knob setting | Food to be cooked | Weight (in kg) | Cooking rack position from bottom | Preheating time (minutes) | Thermostat knob setting | Cooking time (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1 Convection** | Duck | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Roast veal or beef | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Pork roast | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscuits (short pastry) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 190 | 35-40 |
| | Lamb | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Cream puffs | 0.3 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Sponge-cake | 0.5 | 3 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Savoury pies | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 30-35 |
| **2 Pastry Mode** | Raised Cakes | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 30-40 |
| | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 35-40 |
| | Fruit cakes | 1 | 3 | 15 | 180 | 50-60 |
| | Brioches | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| **3 Top Oven** | Browning food to perfect cooking | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **4 Grill** | Soles and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Squid and prawn kebabs | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Cod filet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Grilled vegetables | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Veal steak | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cutlets | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Mackerels | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toasted sandwiches | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |

**NB:** cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

# Routine Maintenance and Cleaning

**Before each operation, disconnect the appliance from the electrical power supply.** To ensure that the appliance lasts a long time, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

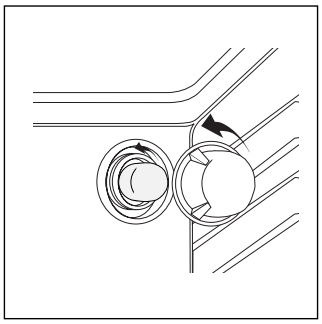
- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- The enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water, without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using warm water and detergent followed by careful rinsing and drying;
- The flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent, taking care to eliminate any buildup;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended that drops of water be dried.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

**N.B.: Avoid closing the cover while the gas burners and electric plates are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.**

**Important:** Periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommend changing it every year.

**Replacing the Oven Lamp**

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or disconnect the plug if it is accessible.
- Remove the glass cover of the lamp-holder.
- Remove the lamp and replace it with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following specifications:
  - Voltage: 230V
  - Wattage: 25W
  - Socket: E14
- Replace the glass cover and connect the oven to the mains.



**Gas tap maintenance**

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

**N.B.: This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.**

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

**Indesit** Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

Cucina con forno elettrico
04/10 - 195044865. 03